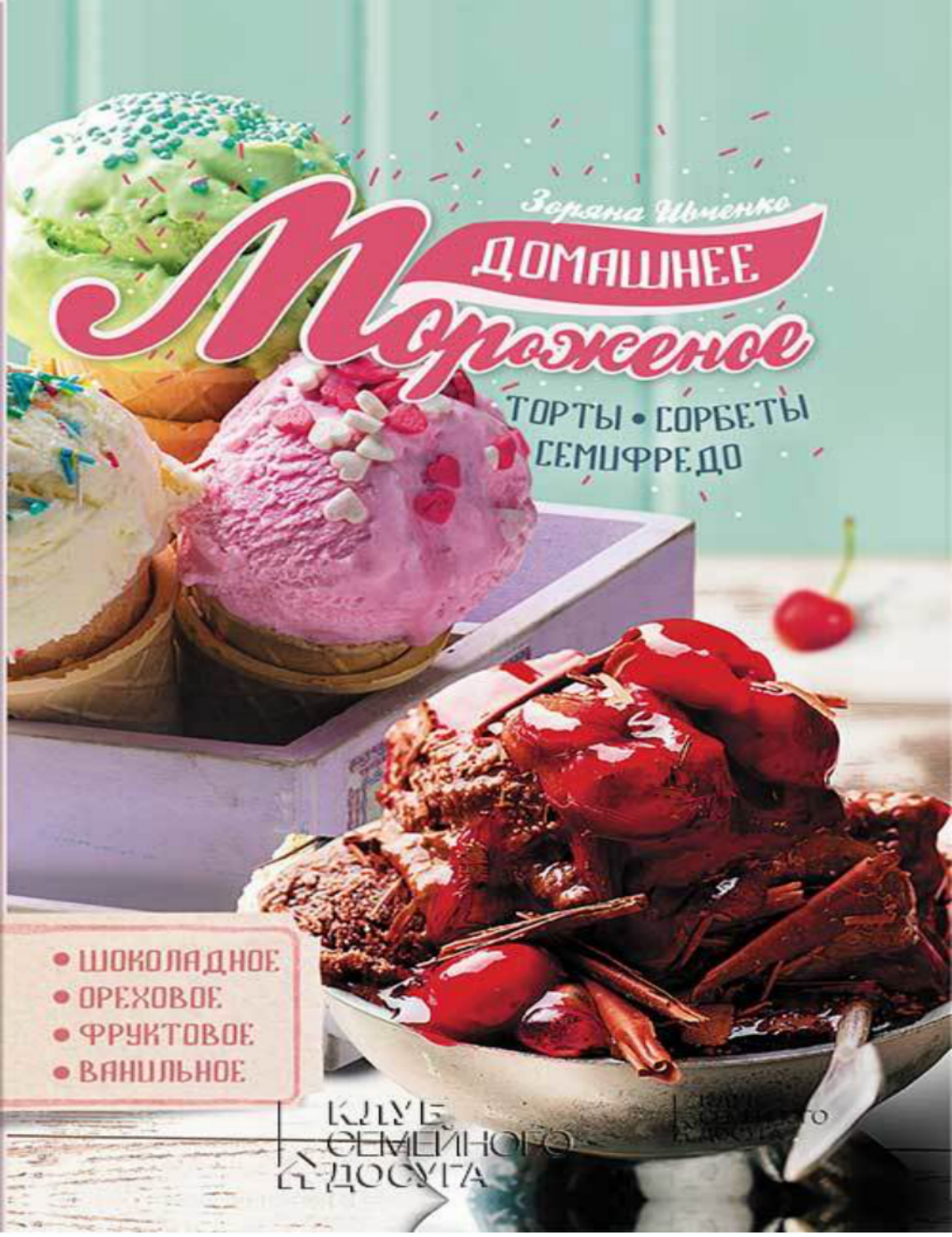

Зоряна Ильченко
ДОМАШНЕЕ
Мороженое
ТОРТЫ • СОРБЕТЫ
СЕМИФРЕДО
• ШОКОЛАДНОЕ
• ОРЕХОВОЕ
• ФРУКТОВОЕ
• ВАНИЛЬНОЕ
КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Малиновое, шоколадное, черничное, банановое… А может, творожное, мятное, овсяное, морковное? Или необычное, с темным пивом или кукурузными хлопьями? Проверенная классика и яркие эксперименты, удивительные вкусовые сочетания, простые и доступные рецепты домашнего мороженого из натуральных ингредиентов обязательно удивят и порадуют ваших близких и гостей! Для лета – освежающие фруктовые и ягодные сорбеты и замороженные йогурты, для зимы – насыщенные семифредо… Вкуснейшие десерты на любой вкус!

- Зоряна Ивченко
  -
  - От автора
  - Инструментарий
    - Мороженица
    - Формочки
  - Мороженое с кукурузными хлопьями
  - Медовое мороженое с лавандой
  - Черничный сорбет
  - Мороженое с розой
  - Виноградный сорбет
  - Праздничное мороженое
  - Мятное мороженое
  - Творожно-малиновое мороженое
  - Мороженое «Черничный коблер»
  - Арахисовое мороженое с виноградным кули
  - Лимонное мороженое
  - Мороженое «Шоколадный фадж»
  - Кофейное мороженое
  - Мороженое из печеных бананов
  - Ежевичное мороженое с маком
  - Малиновое мороженое
  - Лимонный семифредо с ягодами
  - Черно-смородиновое мороженое
  - Торт из мятного мороженого с печеньем
  - Тыквенное мороженое
  - Мороженое из печеных персиков
  - Мороженое с малиной
  - Матонелло
  - Торт из мороженого с печеньем
  - Замороженный клубничный йогурт

- ○ Сорбет из печеной вишни
- ○ Чернично-лимонное быстрое мороженое
- ○ Замороженный йогурт с малиной и сливой
- ○ Кокосовое мороженое
- ○ Мороженое «Чай масала»
- ○ Банановое мороженое с «Нутеллой»
- ○ Шоколадное мороженое без яиц
- ○ Клубнично-кокосовое мороженое
- ○ Шоколадный семифредо
- ○ Клюквенное мороженое
- ○ Мороженое с темным пивом
- ○ Замороженный йогурт с «Нутеллой»
- ○ Веганское шоколадное мороженое
- ○ Персиковое сметанное мороженое
- ○ Апельсиновый замороженный йогурт
- ○ Мороженое с крошкой печенья
- ○ Овсяное мороженое
- ○ Мороженое «Черный лес»
- ○ Морковное мороженое
- ○ Мороженое со сливой
- ○ Веганское фисташковое мороженое
- ○ Замороженный ягодный йогурт
- ○ Черничное мороженое
- ○ Шоколадное мороженое
- ○ Торт из банановое мороженого
- ○ Ванильное мороженое с клюквенным соусом
- ○ Ванильное мороженое с шоколадным соусом
- ○ Лимонный мусс с клюквенным соусом
- ○ Замороженный йогурт с ягодами на палочке
- ○ Клубничный лед со сгущенным молоком и сливками
- ○ Фисташковое мороженое
- ○ Мороженое «Карамельная груша»
- ○ Мороженое с вареным сгущенным молоком и джемом
- ○ Мороженое из одного ингредиента
- ○ Персиковый замороженный йогурт
- ○ Финиково-медовое мороженое

Зоряна Ивченко
Домашнее мороженое

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© Ивченко З., текст и фотографии, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

От автора

Мороженое любят все, от мала до велика, это вкус детства, вызывающий приятные ассоциации. Сейчас не проблема купить мороженое с любым вкусом, на прилавках магазинов его десятки видов. Но начнешь читать состав, и чаще всего желание купить пропадает, а купленное частенько разочаровывает химическим вкусом.

Выход – готовить мороженое дома! Из натуральных ингредиентов, без красителей и усилителей вкуса. И сложно это только на первый взгляд – стоит только начать, и покупать мороженое в магазине вы больше не захотите. Причем даже покупать мороженицу не обязательно. Можно обойтись контейнерами или формочками для заморозки, их сейчас продается множество, и стоят они недорого. А если не хочется долго стоять у плиты и варить мороженое по классической технологии, в этой книге найдется много простых рецептов не менее вкусного быстрого мороженого, всего из двух-трех ингредиентов! Есть и проверенная классика – шоколадное мороженое, и модные новинки – тыквенное, морковное и овсяное мороженое. Для лета – освежающие фруктовые и ягодные сорбеты и замороженные йогурты, для зимы – насыщенные семифредо… В этой книге вы найдете мороженое на все случаи жизни!

Инструментарий

Мороженица

Самую примитивную мороженицу можно соорудить, насыпав в большую металлическую кастрюлю лед с солью и поставив в него миску с охлажденной основой для мороженого. При вращении миски и перемешивании ее содержимого венчиком создается тот же эффект, что и в электрической мороженице.

Формочки

Дети особенно любят мороженое на палочке или замороженный йогурт, фруктовый сок. Поэтому стоит купить парочку форм. Они бывают пластиковые и силиконовые, со вставленными палочками, прямоугольные, цилиндрические или фантазийные – в виде сложенных зонтиков, зайчиков. Из силиконовых формочек мороженое проще извлекать, а пластиковые лучше предварительно опустить в горячую воду на несколько секунд.

Мороженое с кукурузными хлопьями

- **Кукурузные хлопья неглазированные – 5 чашек по 250 мл**
- **Молоко – 625 мл**
- **Сливки (35 %) – 375 мл**
- **Сахар – 300 г**
- **Коричневый сахар – 150 г**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Вода – 65 мл**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Духовку предварительно нагреть до 150 °С. Застелить противень пергаментом, высыпать на него хлопья и поставить в духовку на 15 минут, они должны стать золотистыми и хрустящими.

2. Отмерить 3 чашки хлопьев и залить их молоком. Оставить на 20 минут. Процедить молоко через сито и хорошо отжать хлопья.

3. В кастрюльку вылить настоявшееся молоко, сливки, всыпать коричневый сахар и соль и прогреть до кипения. В миске взбить желтки и тонкой струйкой влить в них горячую молочную смесь. Перелить смесь в кастрюльку и варить на небольшом огне, постоянно помешивая, до загустения. Снять с огня, вмешать ванильный экстракт и остудить. Заморозить в мороженице или в контейнере.

4. Для посыпки приготовить хрустящие кукурузные хлопья. Всыпать в кастрюльку сахар и налить воду. Варить сироп, помешивая, до золотистого цвета. Как только цвет появится, равномерно полить сиропом оставшиеся на противне хлопья. Когда хлопья застынут, разбить их на кусочки скалкой.

Медовое мороженое с лавандой

- **Сливки (35 %) – 300 мл**
- **Яичные желтки – 6 шт.**
- **Мед – 3 ст. л.**
- **Сухие или свежие цветки лаванды – 2 ст. л.**

1. Мед немного нагреть в микроволновке и положить в него цветки лаванды.

2. Яичные желтки хорошо взбить миксером.

3. Сливки нагреть до кипения и тонкой струйкой влить в желтки. Добавить мед с лавандой, вернуть смесь на огонь и варить, постоянно помешивая, на очень маленьком огне до загустения, 10–15 минут.

4. Загустевшую смесь перелить в миску, установить ее в посуду со льдом и взбивать до охлаждения. Предварительно смесь можно процедить, чтобы удалить цветки лаванды.

5. Перелить смесь в контейнер для замораживания и поместить в морозильную камеру на 8 часов.

Черничный сорбет

- **Черничный кисель – 100 г**
- **Вода – 250 мл**
- **Сахар по вкусу**

1. Вскипятить воду. Смешать кисель с водой и сахаром. Остудить и вылить в контейнер для заморозки.

2. Убрать сорбет в морозилку на 8 часов, каждые 2 часа доставать и перемешивать.

Сорбеты

Сорбеты, или сорбе, можно готовить из любых ягод и фруктов или же из соков. Растворимые натуральные кисели – также превосходная основа для сорбе. Это прекрасный летний десерт, который отлично освежает в жару. Сорбе хорошо подавать после плотной пищи.

Мороженое с розой

- **Молоко – 500 мл**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Сахар – 300 г**
- **Розовые лепестки – 1,5 стакана**
- **Кукурузный крахмал – 1 ст. л.**
- **Розовая вода – 3 ст. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Молоко, сливки, 150 г сахара и розовые лепестки поместить в кастрюльку. Нагреть на небольшом огне почти до кипения, накрыть крышкой и настаивать 1 час.

2. Растереть яичные желтки с крахмалом, щепоткой соли и 150 г сахара добела.

3. Процедить молочную смесь, хорошо отжав лепестки. Нагреть и смешать с яичной смесью. Поставить кастрюльку на минимальный огонь и, постоянно помешивая, варить до загустения.

4. Снять с огня, остудить, подмешать розовую воду и заморозить в мороженице.

Виноградный сорбет

- **Темный виноград – 1 кг**
- **Сахар – 50 г**
- **Лимонный сок – 2 ст. л.**
- **Водка – 50 мл**
- **Вода – 50 мл**

1. Положить виноград в кастрюльку, добавить сахар и воду. Варить, пока с ягод не начнет слезать кожица. Снять кастрюльку с огня и протереть виноград через сито. Остудить смесь и подмешать в нее водку (по желанию) и лимонный сок.

2. Вылить смесь в пластиковый контейнер и заморозить, каждые 2 часа хорошо перемешивая. Если не добавлять алкоголь, сорбет замерзнет быстрее, с алкоголем он останется мягким.

Праздничное мороженое

- **Клубника – 500 г**
- **Сок лайма – 2 ст. л.**
- **Сахар – 300 г**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Молоко – 300 мл**
- **Ванильный экстракт – 2 ч. л.**
- **Разноцветная сахарная посыпка – 2–3 ст. л.**

1. Клубнику, сок лайма и 150 г сахара взбить блендером в пюре.

2. Миксером взбить молоко со 150 г сахара. Добавить сливки, ванильный экстракт и клубничное пюре.

3. Вылить смесь в мороженицу. Когда она хорошо загустеет, посыпать разноцветной сахарной посыпкой и переложить в контейнер.

Мятное мороженое

- **Сгущенное молоко – 200 мл**
- **Сливки (35 %) – 300 мл**
- **Мятный сироп – 2 ст. л.**

1. Взбить сливки миксером до мягких пиков. Добавить сгущенное молоко и мятный сироп и снова взбить.

2. Перелить смесь в контейнер и заморозить в течение 5–6 часов.

Творожно-малиновое мороженое

- **Малина – 300 г**
- **Творог – 300 г**
- **Сахар – 100 г**

1. Малину положить в кастрюльку и засыпать сахаром. Прогреть до кипения и растворения сахара. Протереть ягоды через сито, чтобы избавиться от косточек, и еще раз прокипятить.

2. Остудить малиновый сироп. Творог взбить блендером до кремообразного состояния и смешать с малиновым сиропом. Выложить в контейнер и замораживать 3–4 часа.

Мороженое «Черничный коблер»

- **Сливки (35 %) – 200 мл**
- **Сгущенное молоко – 1 банка**
- **Черника – 300 г**
- **Мука – 125 г**
- **Сливочное масло – 65 г**
- **Сахар – 50 г**
- **Молоко – 50 мл**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Разрыхлитель – ¼ ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Для коблера смешать просеянную с разрыхлителем муку, щепотку соли и сахар. Добавить холодное сливочное масло, нарезанное кубиками, и изрубить в блендере в крошку, влить молоко и 0,5 ч. л. ванильного экстракта и перемешать. Добавить чернику и выложить тесто в форму для выпечки. Поставить в нагретую до 190 °С духовку на 15 минут. Остудить и наломать на маленькие кусочки.

2. Для мороженого взбить миксером сливки со сгущенным молоком и 0,5 ч. л. ванильного экстракта. Перелить в контейнер для заморозки. Поставить в морозилку на 1 час. Подмешать кусочки кобблера и замораживать 3 часа. Подавать в вафельных конусах.

Арахисовое мороженое с виноградным кули

- **Молоко – 250 мл**
- **Сливки (35 %) – 300 мл**
- **Арахисовое масло – 250 г**
- **Сахар – 130 г**
- **Мед – 1 ст. л.**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Темный виноград – 400 г**
- **Лимон – 1 шт.**

1. Виноград снять с кисти и положить в сотейник. Добавить сок лимона, 30 г сахара и варить на небольшом огне, пока виноградины не полопаются. Снять с огня и протереть через сито. Остудить кули.

2. Миксером взбить молоко, сливки, мед, 100 г сахара, арахисовое масло и ванильный экстракт до однородности. Вылить смесь в мороженицу и заморозить. Подавать мороженое с виноградным кули.

Лимонное мороженое

- **Молоко – 250 мл**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Сахар – 185 г**
- **Яйцо – 2 шт.**
- **Лимон – 2 шт.**
- **Сливочное масло – 65 г**
- **Соль – 0,5 ч. л.**

1. С лимонов снять цедру и выжать сок. Вылить сок в кастрюльку, добавить цедру, всыпать 115 г сахара и добавить сливочное масло, нарезанное небольшими кубиками. На небольшом огне нагревать массу до полного растворения масла.

2. Яйца взболтать венчиком до однородности. Вылить яйца в кастрюльку к лимонно-масляной смеси и варить, постоянно помешивая, на очень маленьком огне, пока масса не загустеет. Снять с огня и остудить.

3. Сливки, молоко, 70 г сахара и соль довести до кипения. Помешивая, дать сахару полностью раствориться. Остудить. Смешать молочную смесь с лимонной и заморозить в мороженице или контейнере. Подавать в хрустящей вафле.

Мороженое «Шоколадный фадж»

- **Сахар – 150 г**
- **Молоко – 750 мл**
- **Какао-порошок – 100 г**
- **Кукурузный крахмал – 1,5 ст. л.**
- **Ванильный экстракт – 0,5 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Смешать в кастрюльке какао-порошок, сахар, крахмал и соль. Влить молоко и перемешать до однородности. Варить на небольшом огне до загустения и появления пузырьков.

2. Снять смесь с огня и добавить ванильный экстракт. Остудить и залить в формочки. Замораживать около 4 часов. Затем опустить форму в емкость с горячей водой на несколько секунд и достать мороженое.

Кофейное мороженое

- **Сливки (33 %) – 300 мл**
- **Сгущенное молоко – 175 мл**
- **Растворимый кофе – 2 ст. л.**
- **Кофейный ликер – 2 ст. л.**

Взбить все ингредиенты миксером до мягких пиков и перелить в контейнер. Заморозить.

Мороженое из двух ингредиентов

Самое простое и быстрое мороженое можно приготовить без использования мороженицы, используя всего два ингредиента и потратив на это несколько минут. Взять в равных частях жирные сливки и сгущенное молоко, взбить миксером и заморозить в пластиковом контейнере или картонном стакане для мороженого в течение 2 часов. Безумно вкусное и нежное мороженое готово! Его можно дополнить любым соусом, топингом, крошками печенья, орехами, тертым шоколадом или ягодами.

Мороженое из печеных бананов

- **Бананы – 3 шт.**
- **Густой натуральный йогурт – 375 мл**
- **Сахар коричневый – 50 г**
- **Ванильный экстракт – 0,5 ч. л.**
- **Лимонный сок – 1 ч. л.**
- **Корица молотая – 0,5 ч. л.**

1. Неочищенные бананы завернуть в фольгу. Запечь в разогретой до 200 °С духовке около 30 минут. Остудить, очистить и размять в блендере в пюре вместе с сахаром.

2. Добавить йогурт, лимонный сок, корицу и ванильный экстракт и снова все перемешать до однородности. Разлить по формочкам с палочками и заморозить.

Ежевичное мороженое с маком

- **Ежевика – 200 г**
- **Сахар – 1 ст. л.**
- **Лимон – 1 шт.**
- **Сливки (35 %) – 375 мл**
- **Сгущенное молоко – 200 мл**
- **Мак – 2 ст. л.**
- **Ванильный экстракт – 0,5 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Ежевику размять с сахаром. С лимона снять цедру и выдавить сок.

2. Смешать миксером сливки, сгущенное молоко, мак, сок и цедру лимона, ванильный экстракт и соль.

3. Вылить смесь в контейнер для заморозки, застеленный пищевой пленкой. По ложке добавить ежевичное пюре и аккуратно перемешать вилкой. Заморозить в контейнере.

Малиновое мороженое

- **Малина – 900 г**
- **Сахар – 200 г**
- **Сливки (35 %) – 375 мл**
- **Сливки (10 %) – 375 мл**
- **Яичные желтки – 5 шт.**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**

1. Сливки с сахаром нагреть в кастрюле до кипения и растворения сахара. Желтки перемешать венчиком и порциями добавить в сливочную смесь. Вернуть кастрюльку на огонь и варить на небольшом огне, постоянно помешивая, до загустения. Добавить ванильный экстракт и остудить.

2. Малину размять в пюре и протереть через дуршлаг. Тщательно смешать малиновое пюре с кремом. Заморозить в мороженице или в контейнере.

Лимонный семифредо с ягодами

- **Яйцо – 2 шт.**
- **Лимонный сок – 90 мл**
- **Сливки (35 %) – 190 мл**
- **Сахар – 145 г**
- **Малина – 110 г**
- **Черника – 60 г**
- **Соль – 1 щепотка**
- **Растительное масло – 1 ст. л.**

1. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки взбить с 40 г сахара и лимонным соком. Отдельно взбить белки со щепоткой соли до мягких пиков. Постепенно всыпать 60 г сахара, продолжая вбивать до твердых пиков.

2. В отдельной миске взбить сливки до мягких пиков. Аккуратно, силиконовой спатулой смешать взбитые белки, желтки и сливки. Выложить массу в прямоугольную форму, смазанную растительным маслом, и заморозить.

3. Для соуса малину взбить в блендере с оставшимся сахаром и протереть через сито, чтобы удалить косточки. Перед подачей нарезать семифредо на кусочки, полить малиновым соусом и посыпать черникой.

Черно-смородиновое мороженое

- **Яичные желтки – 5 шт.**
- **Сахар – 130 г**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Молоко – 500 мл**
- **Черная смородина – 150 г**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**

1. Желтки взбить миксером со 100 г сахара. Сливки и молоко смешать и довести до кипения. Порциями ввести сливочную смесь в яичную, тщательно перемешать и варить на небольшом огне до загустения. Снять с огня и остудить, поставив кастрюльку в миску с ледяной водой. Вмешать ванильный экстракт. Охладить еще несколько часов в холодильнике и заморозить в мороженице.

2. Смородину засыпать 30 г сахара, добавить 2 ст. л. воды и проварить. Протереть через сито. Можно также взять готовую консервированную протертую смородину. В контейнер выложить половину мороженого и ложкой равномерно распределить половину смородины. Сделать волнообразные узоры. Выложить вторую часть мороженого и снова повторить слой смородины. Отправить в морозильную камеру на 2–3 часа.

Торт из мятного мороженого с печеньем

- **Шоколадное печенье – 400 г**
- **Сливочное масло – 60 г**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Сгущенное молоко – 300 мл**
- **Молоко – 250 мл**
- **Мятный сироп – 1 ст. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Растопить сливочное масло. Печенье смолоть в блендере в крошку и смешать с маслом. Выложить массу в форму для выпечки диаметром 24 см, утрамбовать. Сделать бортики и убрать в морозилку.

2. Миксером смешать сливки, сгущенное молоко, молоко, мятный сироп и соль. Вылить смесь на корж и заморозить.

Тыквенное мороженое

- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Яичные желтки – 6 шт.**
- **Сахар – 130 г**
- **Мед – 100 г**
- **Тыквенное пюре – 170 мл**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Корица молотая – 0,5 ч. л.**
- **Имбирь молотый – 1 ч. л.**
- **Мускатный орех – ¼ ч. л.**

1. Сливки нагреть до кипения. Миксером взбить желтки с сахаром, медом и пряностями. Порциями влить горячие сливки и перелить смесь в кастрюльку. На минимальном огне варить до загустения, постоянно помешивая деревянной ложкой.

2. Остудить крем и смешать с тыквенным пюре и ванильным экстрактом. Заморозить в мороженице или в контейнере.

Мороженое из печеных персиков

- **Персики – 500 г**
- **Мед – 2 ст. л.**
- **Сок 0,5 лимона**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Яичные желтки – 6 шт.**
- **Сахар – 100 г**

1. Разделить персики пополам, положить в миску, добавить мед и лимонный сок и хорошо перемешать. Выложить на противень, застеленный пергаментом, и запечь 25–30 минут при температуре 190 °С. Остудить и мелко нарезать.

2. Нагреть сливки до кипения. Желтки взбить с сахаром, влить тонкой струйкой сливки. Перемешать и перелить в кастрюльку. Варить до загустения, постоянно помешивая.

3. Охладить крем и перелить в мороженицу. По ложке добавить персики вместе с соком, перемешать и заморозить.

Мороженое с малиной

- **Молоко – 375 мл**
- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Яичные желтки – 3 шт.**
- **Сахар – 120 г**
- **Малина – 120 г**
- **Вино красное сухое – 100 мл**
- **Бадьян – 1 шт.**

1. Молоко и сливки довести до кипения в кастрюльке. Желтки взбить с сахаром до осветления и порциями влить в них молочную смесь. Вернуть все в кастрюльку и варить на очень маленьком огне до загустения. Снять с огня и полностью остудить. Затем вылить сливочный крем в мороженицу и заморозить.

2. Выложить в маленькую кастрюльку малину, добавить вино и бадьян и варить 10 минут на среднем огне. Осудить, бадьян удалить.

3. Выложить в контейнер слой мороженого и намазать тонким слоем малинового соуса. Повторить слои три раза.

Матонелло

- **Яичные белки – 2 шт.**
- **Сахар – 140 г**
- **Вода – 90 мл**
- **Сливки (33 %) – 360 мл**
- **Кедровые орехи – 60 г**
- **Горький шоколад – 100 г**

1. В кастрюльку вылить воду и всыпать сахар. Сварить сироп. Если есть кондитерский термометр, то довести сироп до температуры 120 °С, если нет, то до крупных пузырей.

2. Параллельно взбить стационарным миксером белки до мягких пиков. Не прекращая взбивать, тонкой струйкой влить сироп и продолжать взбивать до глянцевой пышной массы. Белки должны остыть.

3. В другой миске взбить 300 мл сливок до твердых пиков. Аккуратно лопаткой смешать белки, сливки и кедровые орехи. Квадратную форму выстелить пищевой пленкой и выложить взбитую массу. Заморозить.

4. Для соуса наломать шоколад кусочками и залить 60 мл кипящих сливок. Перемешать, остудить и подать с матонелло.

Торт из мороженого с печеньем

- **Молоко – 750 мл**
- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Сахар – 150 г**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Кукурузный крахмал – 35 г**
- **Шоколадное печенье с начинкой – 400 г**
- **Сливочное масло – 60 г**
- **Соль – 1 щепотка**
- **Ванильный экстракт – 1,5 ст. л.**

1. Нагреть до кипения молоко и 125 мл сливок, добавить 50 г сахара и соль. Желтки вбить с 100 г сахара и крахмалом. Постепенно влить молочную смесь в яичную, затем перелить все в кастрюльку. На маленьком огне варить пудинг до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня, вмешать ванильный экстракт и остудить.

2. Печенье смолоть в блендере в крошку. Отложить 2 ст. л. Сливочное масло растопить и смешать с печеньем. Переложить в круглую форму для пирога и с помощью ложки сформовать бортики и утрамбовать дно. Убрать в холодильник.

3. Взбить оставшиеся 125 мл сливок до пиков и смешать с остывшим пудингом с помощью силиконовой лопатки. Выложить пудинг на корж, посыпать отложенной крошкой и заморозить.

Замороженный клубничный йогурт

- **Клубника – 200 г**
- **Йогурт натуральный – 300 мл**
- **Сахар – 80 г**

1. Клубнику вымыть и измельчить в блендере с сахаром. Добавить йогурт и перемешать.

2. Заморозить можно в формочках для мороженого на палочках, в мороженице или в контейнере.

Сорбет из печеной вишни

- **Вишня – 450 г**
- **Сахар – 200 г**
- **Сок лимона – 1 ст. л.**
- **Соль – 1 щепотка**
- **Вода – 150 мл**

1. Нагреть духовку до 200 °С. Из вишни вынуть косточки и положить ягоды в большую форму для запекания. Посыпать сахаром и солью и запекать 25 минут.

2. Влить воду и запекать еще 10 минут. Полностью остудить и размять в пюре. Добавить лимонный сок и протереть через сито. Заморозить в мороженице или в контейнере. В процессе заморозки перемешивать вилкой каждые полчаса.

Чернично-лимонное быстрое мороженое

- **Черника – 350 г**
- **Сливки (20 %) – 750 мл**
- **Сгущенное молоко – 450 мл**
- **Лимонный сок – 60 мл**

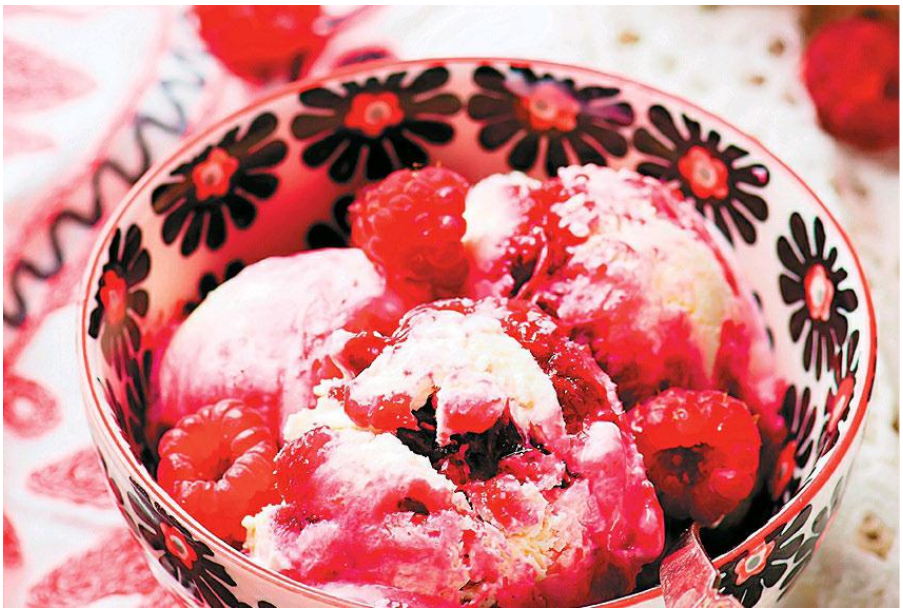
1. Чернику измельчить блендером в пюре и по желанию протереть через сито, чтобы избавиться от косточек.

2. Смешать миксером сливки, сгущенное молоко, черничное пюре и лимонный сок и заморозить в мороженице или контейнере.

Мороженое для веганов и аллергиков

Консервированное кокосовое молоко в банке – отличный заменитель молочных продуктов при изготовлении мороженого. Оно прекрасно сочетается с ягодами, фруктами и шоколадом, то есть со всеми основными ингредиентами традиционного мороженого.

Замороженный йогурт с малиной и сливой



- **Греческий жирный йогурт – 500 мл**
- **Сливки (35 %) – 125 мл**
- **Сливы – 4 шт.**
- **Малина – 200 г**
- **Мед – 50 г**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**

1. Сливу и малину выложить в маленькую кастрюльку и добавить 1 ст. л. меда. Проварить на маленьком огне 20 минут. Снять и протереть через сито.

2. Сливки нагреть с оставшимся медом до растворения меда и охладить. Смешать с йогуртом и ванильным экстрактом и заморозить в мороженице.

3. В контейнер выложить слоями замороженный йогурт и фруктовый соус. Заморозить.

Кокосовое мороженое

- **Кокосовые сливки – 400 мл (1 банка)**
- **Сметана жирная – 400 мл**
- **Сгущенное молоко – 1 банка**
- **Сок лайма – 30 мл**
- **Ром или кокосовый ликер – 30 мл**

Миксером смешать все ингредиенты, вылить в контейнер и заморозить.

Веганское мороженое

Веганское мороженое тоже может быть очень разнообразным. Очень интересны варианты, где базой служит пюре из авокадо или банана. А если добавить в него какао-порошок и какой-либо подсластитель, например мед, то такое вкусное и полезное мороженое вполне может конкурировать с классическим шоколадным.

Мороженое «Чай масала»

- **Молоко – 125 мл**
- **Сгущенное молоко – 1 банка● Вода – 200 мл**
- **Чай черный сухой – 1,5 ч. л.**
- **Корица – 1 палочка**
- **Кардамон – 2 шт.**
- **Черный перец горошком – 4 шт.**
- **Фисташки рубленые – 2 ст. л.**
- **Шоколадный соус по вкусу**

1. Вскипятить воду в кастрюльке и добавить в нее специи. Оставить на 10 минут. Поставить кастрюлю на огонь, всыпать сухую заварку и варить 5 минут. Добавить молоко и остудить. Процедить масалу и смешать со сгущенным молоком.

2. Вылить смесь в цилиндрические формочки и отправить в морозильную камеру на 2 часа. Вставить в мороженое палочки и заморозить полностью. При подаче мороженое можно посыпать рублеными фисташками или полить шоколадным соусом.

Банановое мороженое с «Нутеллой»

- **Банан – 2 шт.**
- **«Нутелла» или другая орехово-шоколадная паста – 5 ст. л.**
- **Кокосовое молоко – 125 мл**
- **Сгущенное молоко – 100 мл**

Все ингредиенты смешать до однородности в блендере. Разлить массу в формы с палочками и заморозить.

Шоколадное мороженое без яиц

- **Какао-порошок – 125 г**
- **Сахар коричневый – 100 г**
- **Сахар белый – 150 г**
- **Молоко – 375 мл**
- **Сливки (35 %) – 800 мл**
- **Ванильный экстракт – 2 ст. л.**

1. В миске смешать какао-порошок и оба вида сахара. Влить молоко и взбивать миксером до растворения сахара.

2. Добавить сливки и ванильный экстракт, хорошо перемешать. Вылить смесь в мороженицу и охладить до загустения. Перелить загустевшую смесь в контейнер и убрать в морозильную камеру на 2 часа.

Клубнично-кокосовое мороженое

- **Клубника свежая или замороженная – 300 г**
- **Кокосовое молоко – 450 мл**
- **Сахар – 70 г**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Соединить все ингредиенты и смешать в блендере до полной однородности.

2. Охладить и разлить массу в формы с палочками. Заморозить. Чтобы вынуть мороженое, на минуту опустить форму в горячую воду.

Шоколадный семифредо

- **Яичные желтки – 5 шт.**
- **Молоко – 250 мл**
- **Сливки (35 %) – 375 мл**
- **Шоколад горький минимум 70 % – 285 г**
- **Сахар – 100 г**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Желтки взбить с сахаром и солью. Молоко довести до кипения и тонкой струйкой влить в желтковую смесь. Перелить смесь в кастрюльку и варить на минимальном огне, постоянно помешивая. Снять с огня.

2. Шоколад наломать на кусочки и растопить в микроволновой печи – 2 минуты на мощности 600 Вт. Перемешать и влить в шоколад заварной крем. Тщательно перемешать и охладить в миске с ледяной водой.

3. Сливки взбить до мягких пиков и лопаткой вмешать в шоколадный крем. Прямоугольную форму застелить пищевой пленкой и вылить шоколадную смесь. Заморозить. Перед подачей нарезать семифредо ломтиками, подать можно с взбитыми сливками.

Клюквенное мороженое

- **Клюква – 360 г**
- **Молоко – 375 мл**
- **Сливки – 375 мл**
- **Сахар – 200 г**
- **Апельсиновый сок – 2 ст. л.**
- **Вода – 65 мл**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Высыпать в кастрюльку чистую, перебранную клюкву, добавить сахар, соль и воду. Варить 10 минут на небольшом огне, помешивая. Ягоды должны полопаться. Протереть клюкву через сито и остудить, смешать с апельсиновым соком.

2. Смешать миксером ягодное пюре с молоком и сливками и заморозить в мороженице. Переложить в контейнер и убрать в морозилку.

Мороженое с темным пивом

- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Темное пиво – 0,5 л**
- **Сахар – 100 г**
- **Соль – 1 щепотка**

1. В небольшой кастрюле нагреть сливки с сахаром и солью почти до кипения. В миске взбить желтки и тонким слоем влить в них сливочную смесь. Вернуть кастрюльку на огонь и варить, постоянно помешивая, на очень маленьком огне, пока смесь не загустеет.

2. Снять с огня, влить пиво и охладить смесь. Перелить в мороженицу и заморозить до загустения. Переложить массу в контейнер и убрать в морозилку на несколько часов. Пивное мороженое хорошо сочетается с теплым шоколадным брауни или фонданом.

Замороженный йогурт с «Нутеллой»

- **Натуральный густой йогурт – 500 мл**
- **Греческий йогурт – 250 мл**
- **«Нутелла» – 200 мл**
- **Сахар – 100 г**
- **Соль – 1 шепотка**

1. Все ингредиенты положить в блендер и смешать до однородности.

2. Заморозить в мороженице и переложить в контейнер.

3. Украсить готовое мороженое можно свежими ягодами – клубникой, малиной.

Веганское шоколадное мороженое

- **Бананы – 2 шт.**
- **Какао-порошок – 3 ст.л.**
- **Мед – 2 ст. л.**
- **Арахисовое масло – 1 ст. л.**

Все продукты измельчить в блендере до однородности и заморозить в течение 3–4 часов. Дать постоять при комнатной температуре 10 минут. Подавать можно со свежими ягодами, орехами.

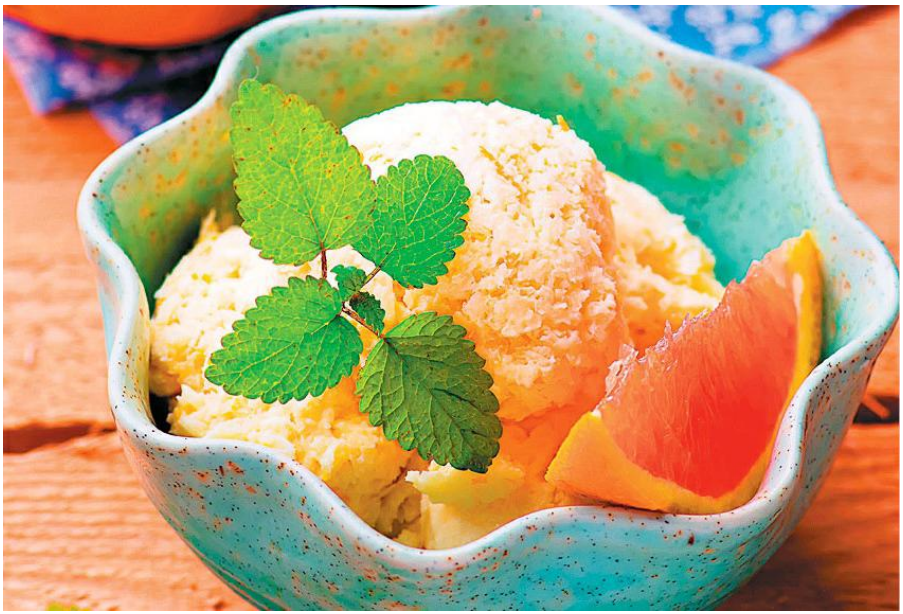
Персиковое сметанное мороженое

- **Персики – 2 шт.**
- **Сметана – 500 мл**
- **Сахар – 200 г**
- **Лимонный сок – 2 ст. л.**

1. Персики очистить и нарезать кубиками. С помощью блендера измельчить персики в пюре, добавив сахар и лимонный сок. Перемешать, чтобы сахар полностью растворился, добавить сметану и перемешать до однородности. Вылить в контейнер и замораживать 4–5 часов.

2. Разделить замороженную смесь на кусочки и переработать блендером до гладкости. Снова положить в контейнер и заморозить окончательно.

Апельсиновый замороженный йогурт



- **Греческий йогурт – 375 мл**
- **Апельсиновый концентрат – 30 мл**
- **Сливки (33 %) – 250 мл**
- **Сахар – 70 г**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Цедра 1 апельсина**

1. Сливки взбить с сахаром и ванильным экстрактом до пиков. Йогурт смешать с апельсиновым концентратом и тертой цедрой.

2. Перемешать обе смеси и заморозить в мороженице. Или заморозить в пластиковом контейнере, каждый час перемешивая от краев к центру вилкой.

Мороженое с крошкой печенья

- **Сливки (20 %) – 375 мл**
- **Яичные желтки – 6 шт.**
- **Сливки (35 %) – 375 мл**
- **Сахар – 140 г**
- **Мягкое шоколадное печенье – 300 г**
- **Соль – 1 щепотка**

1. В миске смешать желтки, сахар и 20 %-ные сливки. В кастрюльке довести до кипения сливки жирностью 35 % и тонкой струйкой влить их в яичную смесь. Вернуть всю смесь в кастрюльку и варить на маленьком огне до загустения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Снять с огня, быстро охладить в миске со льдом.

2. Печенье раскрошить и убрать в морозилку. Охлажденный крем заморозить в мороженице. Подмешать крошки печенья к замороженному крему и переложить массу в контейнер. Заморозить окончательно.

Овсяное мороженое

- **Молоко – 750 мл**
- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Сахар – 160 г**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Овсяные хлопья – 80 г**
- **Орехи грецкие – 70 г**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Застелить противень пергаментом и высыпать на него овсяные хлопья. Поставить в нагретую до 170 °С духовку на 5 – 10 минут, хлопья должны стать золотистыми. Пересыпать хлопья в миску, а на противень высыпать орехи. Поставить противень в духовку еще на 7 – 10 минут, чтобы орехи поджарились. Орехи остудить и нарубить.

2. Молоко и сливки довести до кипения. Взбить яичные желтки с сахаром и солью и тонкой струйкой влить в них молочную смесь. Перемешать, вылить в кастрюлю и варить, пока крем не загустеет, постоянно помешивая. Снять смесь с огня и добавить овсяные хлопья. Перемешать и дать остыть. Убрать смесь на ночь в холодильник.

3. Вмешать ванильный экстракт и перелить смесь в мороженицу. Когда она хорошо загустеет, добавить рубленые

орехи и заморозить окончательно.

Мороженое «Черный лес»

- **Сливки (10 %) – 850 мл**
- **Яйцо – 3 шт.**
- **Сахар – 270 г**
- **Какао-порошок – 120 г**
- **Вишня – 500 г**
- **Крахмал кукурузный – 1 ст. л.**
- **Вишневый ликер или коньяк – 3 ст. л. (необязательно)**

1. Смешать 200 г сахара и какао-порошок. Добавить яйца и снова перемешать. Влить 600 мл сливок и перемешать до однородности, лучше миксером. Перелить смесь в кастрюльку и варить на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Снять с огня, влить оставшиеся сливки и охладить смесь в миске с ледяной водой. Убрать в холодильник.

2. Удалить косточки из вишни и положить ее в кастрюльку вместе с 70 г сахара. Варить около 7 минут на среднем огне. Смешать крахмал с вишневым ликером и добавить к вишне. Варить, пока соус немного не загустеет. Остудить и тоже убрать в холодильник на ночь.

3. Шоколадную смесь заморозить в мороженице и подавать шарики мороженого с вишневым соусом и шоколадной стружкой.

Морковное мороженое

- **Сливки (33 %) – 250 мл**
- **Молоко – 250 мл**
- **Сахар – 100 г**
- **Морковный сок – 50 мл**
- **Морковь – 100 г**
- **Крахмал кукурузный – 2 ст. л.**
- **Апельсиновая цедра – 2 ч. л.**
- **Творожный сыр – 4 ст. л.**
- **Орехи грецкие – 50 г**
- **Мед – 1 ст. л.**
- **Корица – 2 палочки**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. В кастрюльке нагреть до кипения сливки и молоко с сахаром и палочками корицы. Снять с огня и оставить на 10 минут под крышкой. Смешать морковный сок с крахмалом и ввести в молочную смесь. Вернуть кастрюльку на огонь и варить смесь до загустения. Процедить через сито и охладить.

2. В охлажденную смесь добавить ванильный экстракт и творожный сыр и взбить миксером до однородности. Морковь

натереть на мелкой терке и вместе с тертой апельсиновой цедрой добавить в смесь.

3. Орехи выложить на застеленный пергаментом противень и полить медом. Посыпать солью и поставить в нагретую до 190 °С духовку на 7 – 10 минут. Орехи должны карамелизироваться. Достать противень из духовки и дать орехам затвердеть и остыть. Нарубить небольшими кусочками.

4. Морковную смесь влить в мороженицу, когда она начнет густеть, всыпать орехи. Заморозить.

Мороженое со сливой

- **Сливки (10 %) – 500 мл**
- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Пахта – 250 мл**
- **Сахар – 230 г**
- **Сливы – 300 г**
- **Мед – 1 ст. л.**
- **Лимонный сок – 2 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. В кастрюльку вылить оба вида сливок, пахту и всыпать 200 г сахара, довести до кипения. Поставить кастрюлю в миску с ледяной водой и охладить. Вылить смесь в мороженицу и заморозить.

2. Вынуть косточки из слив, сложить сливы в кастрюльку, добавить 30 г сахара и лимонный сок и варить, пока сливы не разварятся. Протереть смесь через сито. Можно также взять готовый сливовый джем.

3. Выложить мороженое в контейнер тонким слоем. Чайной ложкой разложить на нем сливовый соус. Повторить слои еще 2 раза и заморозить мороженое.

Веганское фисташковое мороженое

- **Кокосовые сливки – 200 мл**
- **Авокадо – 0,5 шт.**
- **Свежий шпинат – 20 г**
- **Коричневый или кокосовый сахар – 3 ст. л.**
- **Фисташки несоленые очищенные – 100 г**
- **Кубики льда – 2 чашки по 200 мл**
- **Миндальный экстракт – 0,5 ч. л.**
- **Ванильный экстракт – 1 ст. л.**

Все ингредиенты измельчить в блендере в пульсирующем режиме и немедленно подать. Для дальнейшего хранения переложить массу в контейнер и хранить в морозилке.

Замороженный ягодный йогурт

- **Натуральный йогурт – 300 мл**
- **Черника – 100 г**
- **Малина – 100 г**
- **Сливки (35 %) – 150 мл**
- **Сахар – 60 г**

1. Ягоды размять с сахаром в пюре, чтобы сахар полностью растворился. Добавить йогурт и перемешать блендером.

2. Сливки взбить до пиков и смешать с йогуртовой смесью. Вылить в контейнер и заморозить, перемешивая каждые 2 часа.

Черничное мороженое

- **Черника – 300 г**
- **Сахар – 70 г**
- **Цедра лимона – 2 ч. л.**
- **Сок лимона – 3 ст. л.**
- **Сливки (35 %) – 375 мл**
- **Яичные желтки – 6 шт.**
- **Сгущенное молоко – 1 банка**

1. Чернику засыпать сахаром, добавить лимонный сок и цедру. Варить 5–7 минут, пока не лопнут ягоды. Осудить и протереть через сито.

2. Сливки нагреть до кипения. Яичные желтки взбить миксером и порциями влить в них горячие сливки. Перемешать, вернуть в кастрюлю и варить до загустения, постоянно помешивая.

3. Протереть готовый крем через сито, остудить и смешать со сгущенным молоком. Заморозить в мороженице или контейнере. Выложить слоями мороженое и черничный соус и заморозить все вместе.

Шоколадное мороженое

- **Сливки (10 %) – 700 мл**
- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Шоколад горький (70 %) – 160 г**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Какао-порошок – 35 г**
- **Корица – 2 ч. л.**
- **Сахар – 160 г**
- **Ванильный экстракт – 1 ч. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. В кастрюльку влить оба вида сливок, добавить корицу и какао-порошок и тщательно перемешать. На небольшом огне довести до кипения, постоянно помешивая. Шоколад наломать на кусочки и положить в горячую смесь. Перемешать до растворения шоколада.

2. Яичные желтки взбить с сахаром и солью до осветления. Порциями влить в желтки горячую сливочно-шоколадную смесь и тщательно перемешать. Вернуть смесь в кастрюльку и варить на небольшом огне до загустения, постоянно помешивая деревянной ложкой.

3. Готовый крем остудить и поставить на ночь в холодильник. Вмешать ванильный экстракт и заморозить в мороженице.

Торт из банановогo мороженого

Для торта:

- **Финики – 300 г**
- **Вода – 500 мл**
- **Сахар – 200 г**
- **Сливочное масло – 180 г**
- **Мука – 250 г**
- **Яйцо – 1 шт.**
- **Черный шоколад – 300 г**
- **Сода – 2 ч. л.**

Для мороженого:

- **Бананы – 3 шт.**
- **Сливки (35 %) – 500 мл**
- **Молоко – 250 мл**
- **Сахар – 150 г**
- **Соль – 1 ч. л.**

1. Для мороженого размять блендером бананы с 150 г сахара, пока сахар не растворится. Перемешать со сливками, молоком, 0,5 ч. л. соли и хорошо охладить смесь. Вылить в мороженицу и заморозить до густоты.

2. Вскипятить воду. Удалить косточки из фиников, нарезать

их кусочками и залить кипятком. Добавить соду, перемешать и оставить на 30 минут.

3. Сливочное масло размягчить и взбить вместе с 0,5 ч. л. соли и 200 г сахара до пышности. Добавить яйцо и снова взбить. Финики с водой измельчить блендером и смешать с масляным кремом. Шоколад мелко нарубить и также добавить в массу. Перемешать и всыпать просеянную муку. Застелить пергаментом форму 30 × 40 см с высокими бортиками и выложить тесто. Выпекать около 15–17 минут при температуре 180 °C. Вынуть, остудить.

4. Выложить банановое мороженое на корж из теста, разровнять и убрать в морозилку на 3 часа. Перед подачей подержать около 20 минут при комнатной температуре и разрезать на куски.

Ванильное мороженое с клюквенным соусом

Для мороженого

- **Сливки (35 %) – 450 мл**
- **Молоко – 300 мл**
- **Сахар – 150 г**
- **Стручок ванили – 1 шт.**
- **Соль морская – 1/8 ч. л.**

Для соуса

- **Клюква – 100 г**
- **Вода – 65 мл**
- **Сахар – 55 г**
- **Крахмал кукурузный – 1 ч. л.**

1. В кастрюльку вылить молоко и всыпать сахар. Стручок ванили разрезать вдоль пополам и выскоблить семена. Добавить их в молоко. Нагревать молоко с сахаром, пока сахар не растворится.

2. Снять кастрюльку с огня и добавить сливки и ванильный стручок. Перемешать, перелить смесь в контейнер и поставить на

ночь в холодильник. Извлечь стручок из смеси. Его можно ополоснуть, высушить и использовать для приготовления ванильного сахара. Смесь перелить в мороженицу и заморозить до загустения.

3. Для клюквенного соуса положить в небольшую пиалу клюкву, сахар и крахмал. Все перемешать, влить воду. Поставить в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 800 Вт. Достать, перемешать и готовить еще 1 минуту. Остудить и подавать с мороженым.

Ванильное мороженое с шоколадным соусом

Для мороженого

- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Молоко – 65 мл**
- **Яйцо – 4 шт.**
- **Сахар – 150 г**
- **Ванильный экстракт – 0,5 ч. л.**

Для соуса

- **Молоко – 170 мл**
- **Шоколад горький – 100 г**
- **Сахар – 25 г**

1. Для мороженого вскипятить и охладить молоко. Смешать с ванильным экстрактом. Сливки взбить до мягких пиков. Яйца разделить на желтки и белки. Белки взбить отдельно до мягких пиков. Желтки взбить с сахаром добела и смешать с молоком. Аккуратно лопаточкой ввести взбитые белки и сливки. Выложить массу в контейнер и замораживать 4 часа. Каждый час перемешивать вилкой.

2. Для соуса молоко нагреть с сахаром до кипения. Перемешать и добавить нарубленный шоколад. Перемешивать,

пока шоколад не растворится. Остудить и подать соус к мороженому.

Лимонный мусс с клюквенным соусом

Для мусса

- **Яйцо – 2 шт.**
- **Сок лимона – 50 мл**
- **Сахар – 110 г**
- **Сливки (35 %) – 190 мл**

Для соуса

- **Клюква – 100 г**
- **Вода – 65 мл**
- **Сахар – 55 г**
- **Крахмал кукурузный – 1 ч. л.**

1. Яйца разделить на желтки и белки. Желтки взбить добела с лимонным соком и 30 г сахара. Отдельно взбить белки до мягких пиков. Постепенно всыпать оставшиеся 80 г сахара и взбивать до глянцевых твердых пиков.

2. Отдельно взбить сливки до твердых пиков. В миске аккуратно смешать лопаточкой желтковую и белковую смеси и сливки. Разложить смесь по маленьким формочкам, смазанным

растительным маслом или выстланным пищевой пленкой, и заморозить в течение 3 часов. Подать мусс с соусом.

3. Для клюквенного соуса выложить в небольшую пиалу клюкву, сахар и крахмал. Все перемешать, влить воду. Поставить в микроволновую печь на 2 минуты при мощности 800 Вт. Достать, перемешать и готовить еще 1 минуту. Остудить и подавать с мороженым.

Замороженный йогурт с ягодами на палочке

- **Черника или ежевика – 100 г**
- **Йогурт натуральный – 300 мл**
- **Сахар – 50 г**
- **Мед – 1 ст. л.**
- **Вода – 2 ст. л.**

1. Ягоды засыпать сахаром в небольшой кастрюльке, влить воду. Дать постоять 10 минут и прогреть до растворения сахара на небольшом огне. Протереть ягоды через сито, сок и пюре собрать и равномерно разложить в формочки для мороженого на палочке, заполняя их на треть. Убрать в морозилку на 1 час.

2. Йогурт перемешать с жидким медом и вылить поверх ягодного слоя в формочки. Вставить палочки и замораживать еще 2–3 часа.

Клубничный лед со сгущенным молоком и сливками

- **Клубника замороженная – 500 г**
- **Сахар – 50 г**
- **Лимонный сок – 2 ст. л.**
- **Сливки (33 %) – 100 мл**
- **Сгущенное молоко – 150 мл**

1. Клубнику, не размораживая, измельчить в блендере в мелкую крошку. Добавить сахар и лимонный сок, еще раз перемолоть. Переложить клубничный лед в контейнер и убрать на 1 час в холодильник.

2. Перед подачей сливки взбить миксером до твердых пиков. Разложить клубничный лед по вазочкам. На лед выложить взбитые сливки, полить все сгущенным молоком и подавать немедленно.

Фисташковое мороженое

- **Фисташки несоленые, очищенные – 100 г**
- **Молоко – 375 мл**
- **Сливки 35 (%) – 375 мл**
- **Яйцо – 2 шт.**
- **Яичные желтки – 3 шт.**
- **Сахар – 125 г**
- **Миндальный экстракт – 1/8 ч. л.**
- **Ванильный экстракт – ¼ ч. л.**
- **Фисташковый пищевой краситель – 2–3 капли (по желанию)**

1. Фисташки и половину сахара смолоть в блендере. Примерно 1 ст. л. фисташек оставить целыми.

2. Молоко и сливки смешать с оставшимся сахаром, нагреть до кипения и снять с огня. Смешать с молотыми фисташками. Яйца и яичные желтки взбить миксером. Тонкой струйкой, постоянно помешивая, влить молочную смесь в яйца. Все перелить в кастрюльку и вернуть на плиту.

3. Варить на маленьком огне до загустения, постоянно

помешивая. Процедить смесь через сито в миску, накрыть пищевой пленкой и остудить. Добавить ванильный и миндальный экстракты, краситель и перемешать. Перелить в мороженицу и охладить. Заморозить в контейнере, посыпав оставшимися крупно нарубленными фисташками.

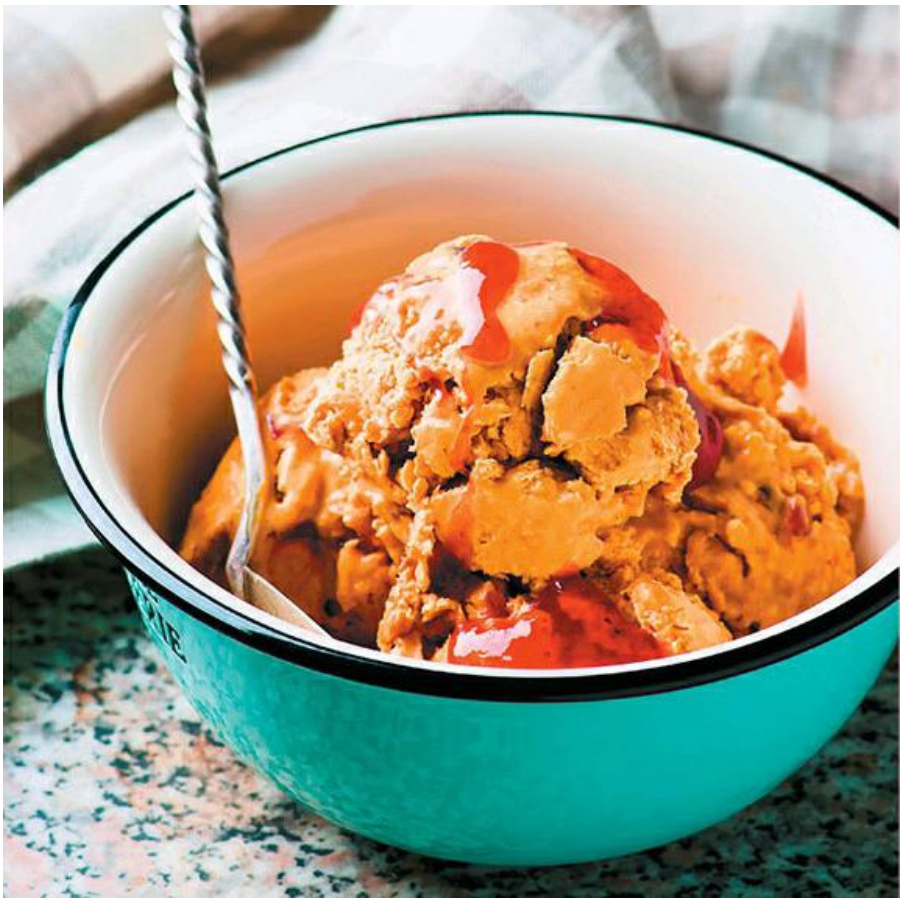
Мороженое «Карамельная груша»

- **Спелая груша – 1 шт.**
- **Сливки (33 %) – 250 мл**
- **Сахар – 50 г**
- **Сгущенное молоко – 180 мл**
- **Лимонный сок – 1 ст. л.**
- **Ванильный экстракт – 0,5 ч. л.**

1. В сковороду высыпать сахар и на небольшом огне, не перемешивая, дать ему растаять. Грушу очистить и нарезать мелкими кубиками. Полить грушу лимонным соком, выложить в карамель на сковороду и готовить, помешивая, 5 минут. Влить 100 мл сливок, тщательно перемешать и варить еще 5 минут. Снять с огня и дать немного остыть.

2. Оставшиеся сливки взбить миксером до пиков. Влить в сливки сгущенное молоко и добавить карамельную грушу со сливками. Вмешать ванильный экстракт и взбить все вместе до однородности. Перелить смесь в контейнер и отправить на 4–5 часов в морозильную камеру.

Мороженое с вареным сгущенным молоком и джемом



- **Молоко – 500 мл**
- **Сливки (35 %) – 250 мл**
- **Сахар – 100 г**
- **Яичные желтки – 4 шт.**
- **Вареное сгущенное молоко – 1/3 банки + 1 ст. л.**
- **Джем ягодный или цитрусовый – 6 ст. л.**
- **Соль – 1 щепотка**

1. Молоко и сливки вылить в кастрюльку. Добавить 50 г сахара и на маленьком огне довести до кипения. Снять с огня. Яичные желтки взбить миксером с 50 г сахара и щепоткой соли. Тонкой струйкой влить молочную смесь в желтки, постоянно помешивая. Перелить в кастрюльку и на маленьком огне, постоянно помешивая, варить крем до загустения.

2. Снять крем с огня и подмешать в него 1/3 банки вареного сгущенного молока до полного растворения. Полностью остудить крем и перелить в мороженицу. Когда масса загустеет, добавить в нее джем и 1 ст. л. вареной сгущенки, аккуратно перемешать, чтобы остались вкрапления. Переложить мороженое в контейнер и убрать в морозильную камеру. Перед подачей подержать мороженое 15–20 минут при комнатной температуре.

Мороженое из одного ингредиента

● **Банан**

Банан нарезать кружочками и заморозить. Замороженный банан измельчить в блендере в кремообразную массу и немедленно подать. При измельчении можно добавить к банану арахисовое масло или «Нутеллу» по вкусу. Готовое мороженое можно полить шоколадным соусом, посыпать орехами или ягодами.

Персиковый замороженный йогурт

- **Персики – 4 шт.**
- **Мед – 100 г**
- **Йогурт натуральный – 550 мл**

Персики очистить от кожицы. Переработать все ингредиенты в блендере до однородности и заморозить в мороженице. Или заморозить в контейнере, перемешивая каждый час от краев к центру.

Финиково-медовое мороженое

- **Молоко – 250 мл**
- **Мед – 3 ст. л.**
- **Финики – 4 шт.**
- **Йогурт натуральный – 200 мл**

1. В молоко добавить мед и на небольшом огне, помешивая, довести до кипения. Положить в молоко финики без косточек и оставить остывать.

2. В остывшее молоко с финиками добавить йогурт и взбить все в блендере до однородности. Заморозить в мороженице или контейнере, несколько раз перемешав.

3. Для веганов или людей с непереносимостью лактозы можно приготовить это мороженое с кокосовым молоком и йогуртом.